

Der Riesenträuschling

Von Bruno Hennig

In den Mittelpunkt des Interesses an Pilzkulturen ist in den vergangenen drei Jahren der Rotbraune Riesenträuschling, *Stropharia rigoso-annulata* Farlow emend Murill 1922 (= *St. ferrii* Bres. 1928) getreten. Bei diesem Pilz handelt es sich um eine Art, die auf deutschem Boden heimisch ist und sich neuerdings weiter ausgebreitet hat oder auch infolge größeren Interesses und weitergehender Aufklärung öfter gefunden wird. Der Pilz wurde in Band IV unter Nr. 259 von mir beschrieben und abgebildet und dürfte dadurch allgemeiner bekanntgeworden sein.

Vor etwa zehn Jahren trat der Riesenträuschling auf dem Gelände der Karlshorster Rennbahn in Ost-Berlin auf. Ein Teil der Rennbahn wurde für die Anlage von Kartoffelmieten gebraucht. Diese Mieten wurden mit Stroh abgedeckt und mit Erde beschüttet. Im Frühjahr beim Öffnen der Kartoffelmieten wurde das Stroh achtlos beiseitegeworfen und blieb in dem betreffenden Teil der Rennbahn liegen. Auf diesem Stroh siedelte sich der Riesenträuschling an und trat von Jahr zu Jahr in größeren Mengen auf. Die Arbeiter auf der Rennbahn sammelten die Pilze als "Champignons". Erst nach etwa fünf Jahren beschäftigte sich auch die Wissenschaft mit diesen Pilzen. Sie waren inzwischen vereinzelt an anderen Stellen, auch in Wäldern, gefunden worden. Über den Namen des Pilzes gab es eine längere Kontroverse.

Der Pilz ist sehr veränderlich in Größe und Farbe. Letztere schwankt zwischen Weiß in der Jugend und Rotbraun. Auf eine genaue Beschreibung sei an dieser Stelle verzichtet, da Interessenten in Band IV meines Handbuches nachlesen können.

Der Pilz hat einen sehr angenehmen Geschmack, wenn man die Oberhaut abzieht. Er dürfte dann im Geschmack sogar dem Champignon ebenbürtig sein.

Ich habe vor vier Jahren Myzelkulturen des Riesenträuschlings aus Sporen in der Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem herstellen lassen und sie an Pilzfreunde versandt, bei denen ich ein Interesse für die Freilandkultur von Pilzen annahm. Leider kann ich diese Kulturen seit längerer Zeit nicht mehr herstellen, da ich inzwischen mein Augen-



licht vollständig verloren habe. Früher habe ich im Dahlemer Institut für Pflanzenphysiologie unter der Anleitung von Professor Kniep künstliche Pilzkulturen hergestellt. Der Zweck dieser Arbeit war, Pilzmyzelien, die aus Einzelsporen hergestellt wurden, zusammenzubringen und zu bastardieren. Dieser Arbeit war kein Erfolg vergönnt; ich mußte sie nach einer schweren Lungenerkrankung aufgeben. Bastardierungen bei höheren Pilzen sind bisher noch nicht geglückt.

Von den Pilzkulturen des Riesenträuschlings sandte ich auch eine an das Champignonzucht- und Forschungsinstitut in Dieskau bei Halle an der Saale, wo der Pilz bisher unbekannt war. Meine Anregung fand dort größtes Interesse. Man stellte sofort Impfmateriale und Kulturen in größeren Mengen her. Auch mein Vorschlag, infiziertes Stroh auf einem Lastwagen aus Karlshorst zu holen, wurde sogleich befolgt.

Heute wird von Dieskau aus die Kultur des Riesenträuschlings sehr propagiert. In großen Mengen werden Kulturen an Interessenten abgegeben. Die Abgabe von in Dieskau hergestellten Kulturen des Riesenträuschlings findet jetzt auch in Garten-Fachgeschäften, so in dem großen West-Berliner Fachgeschäft Mamerow, 1 Berlin 37 (Zehlendorf), Berliner Straße 9, statt. Vor mir liegt ein Werbezettel dieses Geschäftes: "Eine großartige Neuheit! Der neue Speisepilz "Riesenträuschling". Einfache Anzucht in Ihrem Garten! Ertragreich: Von einem Quadratmeter bis zu zwölf Kilogramm! Pilzbrut für einen Quadratmeter 8,20 DM, und Spaß macht's auch!"

Als Nährsubstrat dient unkompostiertes, lediglich befeuchtetes Stroh ohne weitere Zusätze. Ende Mai werden aus dem Stroh 20 bis 30 Zentimeter hohe Beete geformt, die dann mit Brut beimpft werden. Etwa ab Mitte August erscheinen die ersten Pilze. Bis zum Frosteintritt kann geerntet werden, meist drei Kilogramm von jedem Quadratmeter. Besonders geeignet sind auch Frühbeete, die durch Folien schattiert werden. Das Myzel überwintert und bringt im nächsten Jahr noch einen etwas kleineren Ertrag. In günstigen Fällen werden die Pilze über ein Kilogramm schwer. Beim Waschen wird das Wasser durch die Sporen violettblau und kann auf Stroh gegossen werden, um neue Kulturen zu erhalten.

Künstliche Züchtung von Stockschwämmchen

Als ich in einer Gartenzeitung las, daß Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*) künstlich gezüchtet werden können, war ich begeistert. Jeder Pilzfreund kennt diese aromatischen Speisepilze, die wohlgeeignet zum Kochen, Dünsten oder Braten sind.

Wohl konnte ich seinerzeit diese beimpften Hölzer nicht erhalten, dafür jedoch durch den persönlichen Kontakt mit dem Erfinder, Ingenieur Walter Luthardt, Steinach, über den Außenhandel der DDR eine Lizenz zur Zucht von holzbewohnenden Pilzen erwerben. Heute ist nach etwa zweijähriger Praxis ein voller Erfolg zu verzeichnen. Ich habe in einem kleinen Waldgrundstück eine bereits nach tausenden zählende Menge Hölzer eingegraben und kann ständig ernten.

Für die Pilzfreunde, welche ein Stück Land besitzen, wird das Pilzsuchen leicht gemacht:

Ein Stück Gartenland oder Wiese wird umgegraben und nasser Torfmüll beigemischt. Die Hölzer werden eingegraben und dabei ringsherum nochmals nasser Torfmüll geschüttet. Von den Hölzern können Sie etwa drei Viertel eingraben und auch das verbleibende restliche Viertel kann mit Torfmüll oder Torfmullerde leicht bedeckt werden. Auf diese Weise ist das Holz gegen Wind und Sonne geschützt. Die Pilze stoßen dann durch diese dünne Decke durch. Die Sonnenwärme muß der Pilz haben; aber das Holz muß vor Sonnenbestrahlung geschützt sein.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1970

Band/Volume: [6_3_1970](#)

Autor(en)/Author(s): Hennig Bruno

Artikel/Article: [Der Riesenträuschling 1-2](#)